

## QUESO DE GURIEZO



### RAZAS DE GANADO

Oveja: Carranzana-Gurienzana.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Guriezo y Carranza en el Valle de las Encartaciones en la Comunidad Autónoma de Cantabria.



### ORIGEN

Este queso es el resultado de la necesidad que tenía D. Ignacio Diez-Gutiérrez, distribuidor de la leche que recogía en Guriezo, de dar salida a los excedentes de leche de enero a junio, en los años treinta del siglo XX y de poner en práctica los conocimientos queseros de la zona recibidos de sus mayores. Esto le hizo elaborar quesos de nata con leche del ganado según disponibilidad. Animado por su éxito se atrevió con la elaboración de queso puro de oveja curado. Tras un período de inactividad por diversas causas, en 1945 volvió a reanudar la producción de quesos. En 1962, junto con su familia, hace reformas, amplía y monta una quesería moderna. La fabricación de este queso también la realizan varias queserías artesanales de la zona.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, poco ácida y muy enzimática. Prensado suave moderado. Por tanto de Pasta Compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (Tierno a Semicurado). Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-8 cm, Ø:10- 12 cm, Peso: 0,500-1kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7, E.S.: 55-60%, Humedad: 40-45%, Grasa:/ES: del 50%, Cloruro sódico: 1,8-2%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con bordes redondeados.

CORTEZA: Lisa, cerosa, aunque en ocasiones puede ser algo rugosa, su color es de crema a amarillo, sin presencia de mohos, en los muy tiernos, y a veces puede tener signos de enmohecimiento en los más madurados.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, poco o nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja, en los muy tiernos.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana limpia, en los muy madurados.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, levemente a mohoso, en los que presentan enmohecimiento y muy madurados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza, de baja (Tierno), blanda, a media (Semicurado), firme, poco desmenuzable en el muy Tierno y algo desmenuzable en el Semicurado, masticabilidad, de alta a media, nada gomoso, algo adherente, poco granuloso, algo húmedo según edad, graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba aromática, a romero, tomillo, a otras hierbas comunes en los pastos de la zona.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un ligero gusto a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a avellana.

### PERSISTENCIA

15 segundos.